

尾鷲の旬魚 実は美味しい「春」のブリ その理由は？

春のブリは、ほどよく脂が乗っています。



三重県水産研究所、尾鷲市、漁協が連携し、体脂肪率を測定

春に尾鷲で捕れるブリは、北の海から産卵のために回遊してくる群れであると考えられ、産卵のために栄養を蓄えた結果、脂が乗っていると考えられています。

また、仲買業者が活魚のブリを活〆、神経〆しているだけでなく、漁業者も船上で活〆、神経〆して水揚げしているため、より安定的に鮮度が高いブリが供給されています。

尾鷲の春のブリの体脂肪率



魚種別の体脂肪率（参考）

*くろまぐろ（脂身 生）	27.5%
*さんま（皮つき 生）	23.6%
*たいせいようさけ（養殖 生）	16.1%
*まいわし（生）	9.2%
*かつお（秋獲り 生）	6.2%
*くろまぐろ（赤身 生）	1.4%

引用文献：日本食品標準成分表2015年版（七訂）

ブリの生物学的特性

寿命：7歳前後

成熟開始年齢：2歳(50%)
3歳(100%)

産卵期：1月～太平洋側では5月頃、日本海では7月頃

食性：稚魚は動物プランクトン、未成魚以降はイワシ類、アジ類などの浮魚類の他、底魚類



参照：水産庁 資源評価報告書

尾鷲のブリ・ワラサ

月別漁獲量の傾向
(年間漁獲量を100%として)

